Tagliatelle al caffé

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Una ricetta semplice ma gustosa e originale: le tagliatelle di pasta fresca al caffè. [MORE]

Ingredienti:

250-300 gr di farina bianca
2 uova medie
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
2 tazzine di caffè
50gr di burro
sale grosso
250 ml di panna da cucina

Procedimento:

Su una spianatoia versare la farina a fontana fino a formare un monte, praticare un foro al centro e versarci le uova, l'olio e il caffè tiepido. Iniziare a sbattere gli ingredienti fino ad ottenere un impasto elastico. Formata la pagnottina lasciarla riposare per almeno 15 minuti, in modo da farle assorbire il colore del caffè.

Stendere con il mattarello la pasta e di volta in volta arrotorarla su se stessa 3-4 giri per poter ricavare, aiutandosi con un bel coltello da cucina, delle tagliatelle di circa mezzo centimetro di spessore. Nel mentre che le lasciamo asciugare sciogliamo in un tegamino il burro con la panna, facendola addensare, saliamo e pepiamo. Cuocere la pasta in acqua salata, scolarla e condirla con

la panna. Potete guarnire, a seconda dei gusti con erba cipollina.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/tagliatelle-al-caffe/95642